

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-paring-125-p-5280.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Paring 125



Cena	348,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260195
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane w ergonomicznym kształcie ośmiokąta z egzotycznego drewna hebanowego,

Uniwersalny nóż jest przydatną alternatywą lub uzupełnieniem dla każdego szefa kuchni gdy potrzebna jest duża precyzja cięcia.

Długość ostrza: 125 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 87 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: drewno hebanowe

Myć ręcznie

Made in China